

Molkereifachmann/-frau



Kurzinfo

Mein Berufsalltag

- ich nehme die Rohmilch entgegen, registriere das Gewicht, entnehme Proben um die Milchqualität festzustellen und leite die abgefüllte Milch weiter
- ich reinige die Milch, homogenisiere sie und trenne sie mit Hilfe von Zentrifugen und Separatoren in Vollmilch, Magermilch und Rahm
- die verschiedenen Milcharten fülle ich dann – je nach Verwendungszweck – ab oder verarbeite sie weiter zu Topfen, Joghurt oder Butter
- zu meinen Aufgaben zählen das Bedienen der Butterungs-, Kühl-, Abfüll- und Verpackungsanlagen sowie die laufende Überprüfung der Produktqualität
- ich erzeuge Käse, überwache die Reifeentwicklung und die Endbehandlung
- zu guter Letzt reinige und desinfiziere ich die Produktionsräume und -anlagen

Meine Interessen

Ich bin interessiert an

- Verarbeitung und Verfeinerung von Milchprodukten
- Bedienung von Produktionsmaschinen
- selbständigem und sorgfältigem Arbeiten

Das ist meine Arbeit

In diesem Beruf erlerne ich Rohmilch zu verschiedenen Milchprodukten, wie Trink-, Butter- und Sauermilch, Butter, Rahm, Topfen, Joghurt und verschiedenen Käsesorten zu verarbeiten. Mir wird beigebracht, verschiedene Verfahrenstechniken wie Erhitzen, Kühlen, Mischen, Trennen, Trocknen oder Abpacken einzusetzen. Dabei bediene ich Kühl-, Butterungs- oder Käseemaschinen, Milchwaagen, Zentrifugen, Käsefertiger und steure Anlagen zur Pasteurisierung und Homogenisierung. Ich lerne im Labor die Durchführung von Messungen und Qualitätskontrollen der Produkte und kümmere mich um die richtige Lagerung.

Ich bin in Produktionshallen von Molkereien und Käsereien tätig, wobei die Ausbildungsbetriebe unterschiedliche Schwerpunkte haben. Die Betriebsgröße reicht vom Kleinbetrieb bis zum Großbetrieb mit mehr als 100 Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen. Ich arbeite im Team mit Molkereifachleuten sowie Fach- und Hilfskräften und habe Kontakt mit Mitarbeiter/innen anderer Abteilungen und zu Landwirten und Landwirtinnen, Lieferanten und Kunden.



Bakteriologische Untersuchung durchführen



Milchgerinnungsprozess kontrollieren

AUSBILDUNG



Lehrzeit
3 Jahre



Berufsschule
Lehrgang in Rotholz/Jenbach,
Tirol



**Anzahl der Lehrlinge
in Vorarlberg**
10 (5 m / 5 w)



Weiterentwicklung

- Lehre und Matura
- Berufsreifeprüfung
- Werkmeisterschule in
NÖ und Tirol

Selbständigkeit
Handwerk der
Milchtechnologie

Wichtige
EigenschaftenWillst du folgende
Eigenschaften einsetzen
und erweitern?

- handwerkliches Geschick
technisches und chemisches
Verständnis
sorgfältige und systematische
Arbeitsweise
- gute körperliche Verfassung
guter Geruchs- und Ge-
schmackssinn
- Gesundheits- und Hygiene-
bewusstsein Aufmerksamkeit
Beurteilungsvermögen
Sicherheitsbewusstsein

VERWANDTE LEHRBERUFE

- Brau- und Getränketechnik
- Lebensmitteltechnik
- Molkerei- und Käsefach-
arbeiter/in

Mehr Infos

- Zu den lehrlingsausbildenden
Betrieben
- Videos zum Beruf
- Detailinfos zum Beruf

berufsprofile.at
bifo.at